



# Świąteczny Eggnog

Autor: [najlepszewkuchni.pl](https://najlepszewkuchni.pl)

Danie: **Napoje,**

Osób: **8**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Przygotowanie:

Składniki umieść w kielichu blendera i zmiksuj do uzyskania gładkiej, jednolitej masy. Schłodź w lodówce przez co najmniej 1 godzinę. Przelej do szklanek i serwuj udekorowane szczyptą cynamonu lub gałki muszkatołowej. Smacznego!

## Składniki:

500 ml likieru smakowego

2 szklanki mleka Łaciate 3,2%

2 szklanki śmietany Łaciate 18 %

6 żółtek

starta skórka z 1 cytryny

½ szklanki cukru

2 łyżeczki ekstraktu z wanilii

1 łyżeczka mielonego cynamonu

½ łyżeczki gałki muszkatołowej

¼ łyżeczki mielonych goździków

szczypta soli morskiej